RIV'K À L'HEURE DU MIDI: DÉCOUVREZ LA NOUVELLE CARTE STREET FOOD DE LA CHEFFE REBECCA ROHMER !

Pour compléter son menu brunch et de sa carte du soir, Riv'k propose pour la rentrée une nouvelle offre street food hautement gourmande sur place ou à emporter. Des recettes bien léchées et généreuses dont le pain brioché est fait maison. Avec son sandwich pain perdu décadent façon fricassée garnie de ventrèche de thon, d'olive et citron beldy, de coriandre, d'œuf dure et sublimée par une chakchouka épicée, Rebecca Rohmer signe sans doute la recette la plus sensationnelle de la rentrée !

LES DEUX RECETTES DE SANDWICH PAIN PERDU DU MOMENT

Le Fricassé

Ventrèche de thon, olives et citron beldi, coriandre, œuf dur, Chakchouka épicée

Le Sabich
Houmous de pois chiches au curry, aubergines, pommes de terre, salade israélienne, œufs durs, tahini

Formule sandwich et boisson 14,50€

LES NOUVEAUX HORAIRES

Mercredi : 11h00 – 16h00
Jeudi : 11h00 – 16h00 / 19h – 00h00
Vendredi : 11h00 – 16h00 / 19h – 00h00
Samedi : 11h00 – 16h00 / 19h – 00h00
Dimanche 11h00 – 17h00

A PROPOS

Riv'K débute son apprentissage en 2015 chez Dominique Bouchet dans le 8e, aux côtés d'**Akrame Benallal** au restaurant Akrame puis chez Les Cocottes de **Christian Constant** et au Terroir Parisien de **Yannick Alléno**. En 2017, elle devient **demi-cheffe de partie** au restaurant Aux Près de **Cyril Lignac**. C'est précisément lors de cette expérience que la jeune femme a une véritable révélation et pousse sa créativité plus loin. Après un parcours dans les brasseries françaises, elle entrevoit un autre style de cuisine et pense déjà les prémices de son futur restaurant. Rebecca prend ensuite son premier poste de cheffe dans un restaurant parisien et **ouvre en 2019 son premier restaurant, Riv'K, à seulement 24 ans.**